



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

## FIRINDA GÜVERCİNLİ PİLAV

5 adet güvercin but eti  
2 su bardağı pirinç  
2 yemek kaşığı fıstık içi  
2 yemek kaşığı kuş üzümü  
2 tatlı kaşığı karabiber  
2 tatlı kaşığı köri  
5 dilim kaşar peyniri  
3 yemek kaşığı tereyağı  
Tuz

Önce pilav için fıstık içi ve kuş üzümünü tereyağında kavuruyoruz. İçine pirinci ekleyip 20 dakika pişiriyoruz. güvercin butlarını döverek inceltiyoruz. İçine pilavdan koyup rulo şeklinde sarıyoruz. 200 derece 40 dakikaya fırını ayarlıyoruz. Pişmesine 10 dakika kala üzerine bir dilim kaşar peyniri koyuyoruz.

